MITSUBISHI
Changes for the Better

（リ本No.0946）

2009年12月8日
三菱電機株式会社

「本炭釜」と「連続激沸騰」でおいしく炊き上げる
三菱 IH ジャー炊飯器「蒸気レス IH」新商品発売のお知らせ

三菱電機株式会社(執行役社長：下村　節宏)は、純度 99.9%の炭釜「本炭釜」※1 と「水冷式蒸気回収システム」が、ごはんをさらにおいしく炊き上げる「蒸気レス IH」※2NJ-XWA10J 形を 2010 年 2 月 1 日から発売します。

合わせて、炭コート 5 層厚釜「炭炊釜」を搭載した「蒸気レス IH」NJ-XSA10J 形も同時に発売します。

※1：多孔性の木炭や竹炭とは異なり、稠密な炭素材料を使用。初代機は 2006 年 3 月発売

※2：微量の気体が本体から出ますが、高温や結露になることはありません。蒸気カット率約 95%、炊飯前後の本体重量測定による比較(当社調べ)

発売の概要

商品名	形名	内釜(厚さ)	希望小売価格	発売日	月産台数
三菱IHジャー炊飯器「蒸気レスIH」	NJ-XWA10J	本炭釜(5.0mm) [釜底中央部7.5mm]	オープン価格	2010年 2月1日	1000台
	NJ-XSA10J	炭炊釜(3.5mm)			3000台

発売の狙い

2009 年度ジャー炊飯器総需要は、約 590 万台（前年比約 99%）ですが、加熱性に優れた IH タイプの構成比は全体の約 68%に達し、内食ブームを背景に、ごはんを自宅でよりおいしく炊く機能が求められています。(当社調べ)

当社が今年 2 月に発売した「蒸気レス IH」は、蒸気口を無くして炊飯中に発生する蒸気に対する不満（湿気、温度、匂いの充満、棚や壁を傷めるなど）を解消する点が注目されたこともさることながら、ふきこぼれが無く大火力を持続して炊くごはんのおいしさでも高い評価を得ています。

当社は今回、純度 99.9%の炭素材料を削り出した最大厚さ 7.5mm の炭釜「本炭釜」を内釜として搭載し、これまでの「本炭釜」や「蒸気レス IH」を超えるおいしさを味わえる新商品を発売します。

新商品の特長

1. 「連続激沸騰」でさらにおいしいごはんを炊き上げる(NJ-XWA10J 形)

沸騰後も大火力を持続する"連続大沸騰"でうまみ成分を増やす「蒸気レス IH」と、大きな気泡を沸き立たせる"激沸騰"でふっくら仕上げる「本炭釜」を掛け合わせ、「連続激沸騰」を実現しました。これにより、うまみたっぷりでふっくらした上質なごはん※3 が炊き上がります。

※3：白米 3 合炊飯後の内釜中央部におけるごはんの高さ（釜底からごはん表面まで）が約 20%アップ。当社従来品（金属多層釜)との比較(当社調べ)

2. 通常炊飯に比べさらに甘みのある「匠芳潤炊き」(NJ-XWA10J 形)

釜全体が発熱する「本炭釜」の均一な加熱特性を活かして仕込み(予熱工程)に時間をかけ、本炊き前に甘みと含水率を高める※4 モード「匠芳潤炊き」を新たに搭載しました。これにより炊飯時間は約 15 分長くなりますが、通常炊飯よりもさらに甘みのある極上のごはんが炊き上がります。

※4：NJ-XWA10J 形の通常炊飯との比較。還元糖量の増加率約 10%、仕込み工程直後におけるお米の含水率の増加率約 4%

3. 見やすさ、扱いやすさを向上(NJ-XWA10J 形、NJ-XSA10J 形)

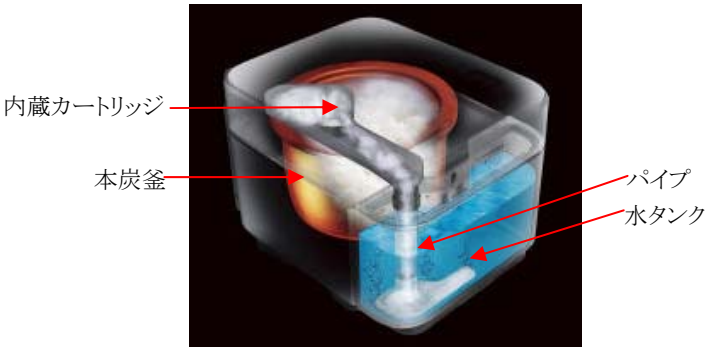
内釜には、水位合わせ時の視認性を向上させた「V ぴた目盛」を新たに採用しました。また、蒸気を回収する水タンクには水を入れた分だけ目盛が消える水位線を採用し、水タンクの水位合わせも簡単になりました。また NJ-XWA10J 形の液晶表示部には視認性の高いホワイトバックライト液晶を搭載し、文字が見やすく、操作性も高まりました。

報道関係からのお問い合わせ先	〒100-8310 東京都千代田区丸の内二丁目7番3号　電話03-3218-2359　FAX 03-3218-2431 三菱電機株式会社　広報部

特長の補足

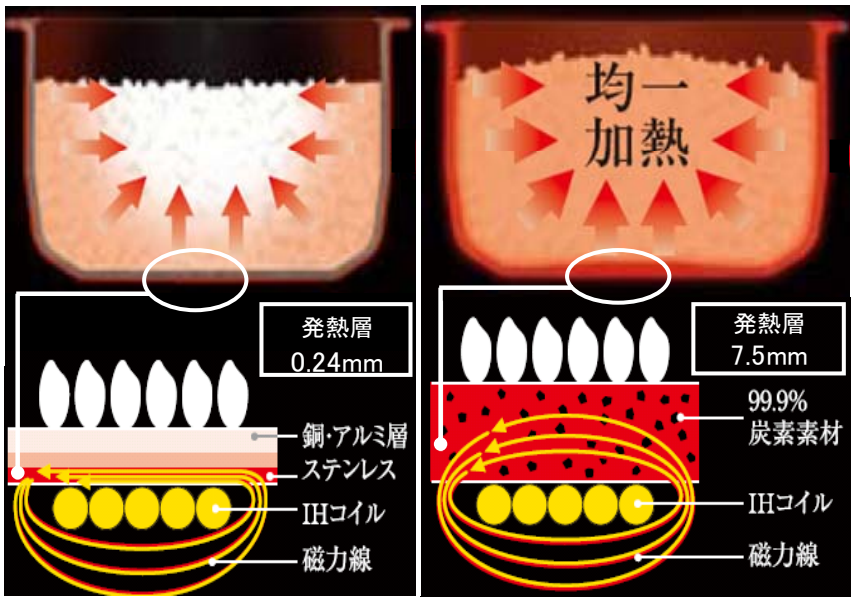
1.「水冷式蒸気回収システム」

炊飯中に発生する蒸気を、ふた内側の内蔵カートリッジとパイプを経由して凝縮し、本体前面の水タンクに回収します。この蒸気回収システムは外に蒸気を逃がさず、沸騰後もふきこぼれが無く、大火力を持続します。従来天面に施されていた蒸気口が無く、また蒸気を回収するための電力も一切使用しません。



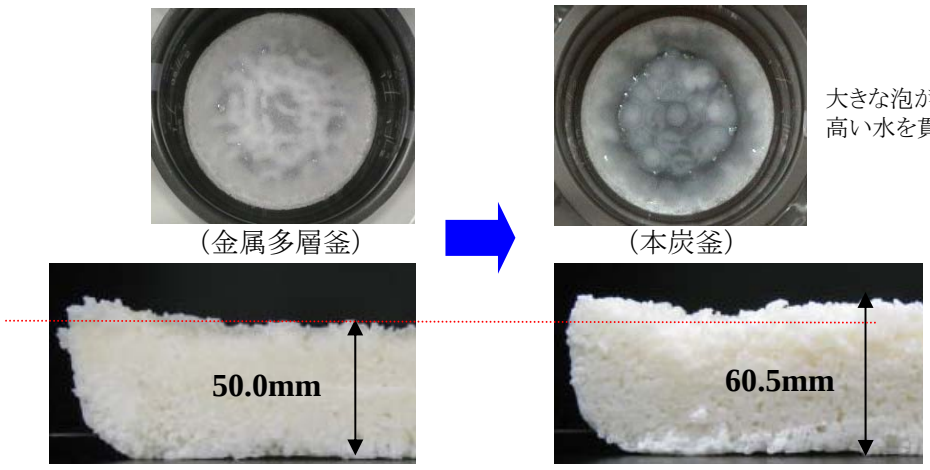
2. 炭釜「本炭釜」の特性

通常の金属多層釜はステンレスやアルミニウム、銅などを積層し、外表面の薄いステンレス層の発熱を内層のアルミニウムなどへ伝える構造となっていますが（外表面発熱）、内釜「本炭釜」は IH の磁界と誘導電流によく合うバランスのとれた電気抵抗と比透磁率を持ち、磁力線が素材の中に深く浸透して釜の厚み全体が発熱するのでお米をしっかりと均一に加熱します(釜厚全体発熱)。



外表面発熱（金属多層釜）　　釜厚全体発熱（本炭釜）

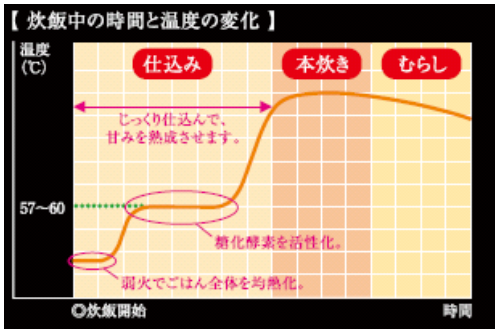
そして、本炭釜は釜底の中央部から多くの熱を発生させ、大きな泡を次々と沸き立たせます（激沸騰）。この泡がお米を押し上げながら通り抜けていくため、お米一粒一粒がふっくらと炊き上がります。

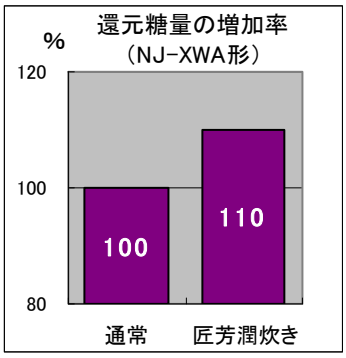


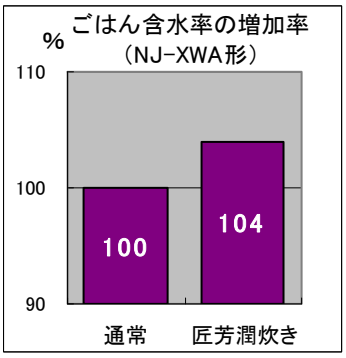
釜底中央からの大きな泡が繰り返し発生することで、蒸気の通り道（隙間）ができ、お米がよりふっくら炊き上がる。内釜中央部高さ約 20%アップ（当社比）

3. 「匠芳潤炊き」モード

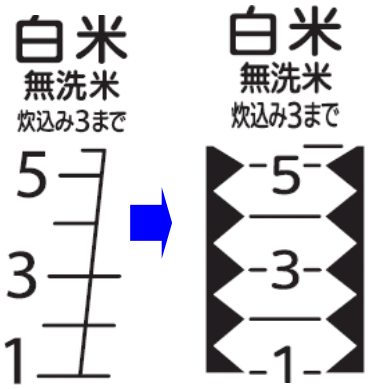
炊飯工程は仕込み（予熱）、本炊き、蒸らしの 3 工程から成り立ちます。「匠芳潤炊き」は、仕込み工程を 15 分長くした炊飯モードです。本炭釜の持つ優れた均一加熱性で、デンプン分解酵素（糖化酵素）を活性化する温度帯（57～60℃）を 5 分長く保ち、お米全体から糖度を引き出すので、より甘みが強調されたごはんに仕上がります。また、はじめの低温状態を 10 分間維持することで、お米のベタつきを抑えながら吸水を促進し、ツヤを引き出します。



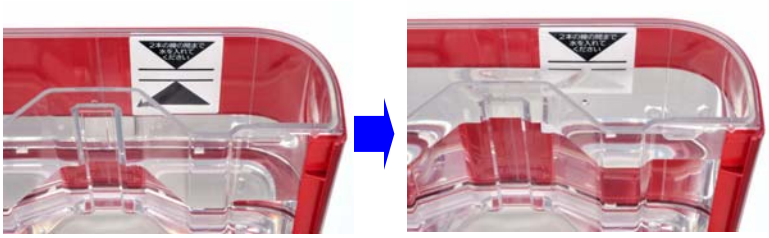




4. 見やすさ、扱いやすさ



水位線比較（左：従来品　右：V ぴた目盛）



水を入れた分だけ目盛が消える水位線

（水位の範囲を従来の幅 6.8mm から 12.0mm と約 1.8 倍に）

ホワイトバックライト液晶

その他の特長

1. NJ-XWA10J 形、NJ-XSA10J 形共通
   (1)5 つのヒーターで内釜全体を包み込んで加熱する「五重全面加熱」を搭載
   (2)放熱板(内ぶた)には遠赤炭コートを採用
   (3)GABA（γ-アミノ酪酸）を増やす健康玄米や、分づき米専用の炊飯モード採用
   (4)密閉状態で保温するから、ごはんの黄ばみや乾燥を大幅に抑制
   (5)炊飯中をお知らせする赤色 LED（炊飯お知らせランプ）を本体天面に搭載
2. NJ-XWA10J 形
   (1)本体カラーはルビーレッドのほか、重厚感あるピアノブラックを採用
3. NJ-XSA10J 形
   (1)本体カラーはルビーレッドのほか、清潔感あるクリスタルホワイトを採用
   (2)仕込み時間を長くして甘みと含水率を増加する「芳潤炊き」モード採用※5
   (3)お米の芯まで水を吸わせてツヤとハリを引き出す「可変超音波吸水」を採用

※5：NJ-XSA10J 形の通常炊飯との比較。還元糖量の増加率約 7%、仕込み工程直後におけるお米の含水率の増加率 4%

主な仕様

形名	NJ-XWA10J 形	NJ-XSA10J 形
本体カラー	ルビーレッド(R) ピアノブラック(K)	ルビーレッド(R) クリスタルホワイト(W)
炊飯容量	1.0L(約 5.5 合)	
幅×奥行×高さ	253×348×230mm	
質量	約 6.1kg	約 6.3kg
炊飯時消費電力	1,350W	1,270W
炊飯方式	水冷式蒸気回収システム(蒸気密封うまみ炊き)	
内釜(厚さ)	本炭釜(5mm) [釜底中央部 7.5mm]	炭コート 5 層厚釜 炭炊釜 (3.5mm)
水位目盛	V ぴた目盛	
ヒーター数	5(五重全面加熱)	
遠赤炭コート放熱板	○	
可変超音波吸水	―	○
炊飯メニュー※6	白米・無洗米・発芽米・胚芽米・おかゆ・すし・炊込み・おこわ・玄米・ 健康玄米・分づき米(3 分・5 分・7分)	
	匠芳潤炊き(白米・無洗米)	芳潤炊き(白米・無洗米)
炊飯お知らせランプ	○	
二重液晶	ホワイトバックライト液晶	グレー液晶
付属品	しゃもじ、しゃもじ受け、計量カップ(白米用、無洗米用) 取扱説明書(メニュー集付)	

※6:胚芽米・すし・おこわは、水位目盛にあわせて炊飯

商標関連

「蒸気レスIH」は三菱電機の登録商標です。

製作担当工場

三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1
TEL 048-584-7059

お客様からのお問い合わせ先／資料請求先

三菱電機お客さま相談センター
フリーダイヤル 0120-139-365